



Madeleines espagnoles (Magdalenas)

Ingredients

3 oeufs
500g de farine
250g d'huile
250g de lait
250g de sucre
1cuillère à café de levure chimique

Étape de la recette

- Pour environ 25 madeleines -

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier fouetter les oeufs

Puis verser le lait, l'huile et le sucre et mélanger

Ajouter la farine et la levure et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Remplir les moules à muffin au 3/4 et enfourner pendant environ 20 minutes

ASTUCE

Vous pouvez aromatiser les madeleines :

- au citron ou à l'orange en ajoutant la pulpe des zests
- à la vanille en mettant de la poudre de vanille dans la pâte
- au chocolat en incorporant dans la pâte de la poudre de cacao non sucrée;